

**NUOVO METODO
DI STILLARE I VINI
INVENTATO DAL
SIGNOR
EDUARDO ADAM...**

Antoine Simon Jude Duportal



ESTRATTO DEGLI ATTI DELLA 15.^a ADUNANZA DELLA SOCIETÀ ROMANA DI AGRICOLTURA, E MANIFATTURE TENUTA LA SERA DEL 24 30. MAGGIO NELLA SUA SALA DEL PALAZZO FAMILIAR AL CIRCO AGONALE.

Fra le varie occupazioni della Società il Sig. Giuseppe del Medico, professore di chirurgia socio residente, abilitativo nelle cliniche operazioni legge una memoria sul nuovo metodo di distillare i vini inventato dal Signor Eduardo Adam, e semplificato dal Signor A. S. Duportal.

L'interesse, che tutta la Società prende a questa lettura, eccita il Presidente perpetuo Signor Baron de Tournon, Prefetto di Roma, a proporre la pubblicazione per via di stampa; ciòchè

vione all'unanimità approvato dall' Accademia romana, che si compiace nel suo primo sviluppo di promuovere i beni necessari alla vita a pubblico beneficio, ed onorare i buoni ingegni.

•

Q. Casanova, Segretario ordinario surrogato
al Segretario perpetuo assente.

•

La Francia che non cessa di rettificare le invenzioni tutte tendenti a migliorare le manifatture , e prodotti di ogni genere , e che si è sempre occupata nella distillazione dei suoi vini come un ramo estraneo del proprio commercio; propone ora , a pubblico vantaggio , come perfetta sistema di distillazione quello del Sig.^o Eduardo Adam , ed i meglio ideati stabilimenti di tal genere l'osano adottato semplificandolo. Il nostro dipartimento del Trent in cui la cultura della vigna è estesa ed in cui da qualche tempo cominciano a squarciarsi i vini , che sopravvanzano al suo consumo ordinario , questo dipartimento è nella infanzia dell'arte distillatoria. Coloro che vi si applicano altro metodo non conoscono che quello di porre il vino entro un recipiente di rame situato in un mal costruito focolle , e chiudere il detto recipiente con un cappelletto , pure di rame , guarnito di un refrigeratorio , e di un condotto che smette l'acquaville; metodo soggetto a grandi incertezze oltre alla scarsa e cattiva prodotto , ed al consumo di molto combustibile e mano

d'opera. Se addunque in questi paesi si farà conoscere il metodo del Sig.^o Adam semplificato, grande utilità potranno ricavarne quelli che distillano i loro vini per estrarne acquavite.

*Vantaggi del metodo semplificato
del Sig.^o Adam.*

Otto sono i principali vantaggi di questo metodo: sollecitudine dell'operazione; aumento del prodotto; risparmio del combustibile, e meno d'opera; economia dell'acqua per refrigerare; miglior gusto dell'acquavite; facile ammasso della medesima; infine, sicurezza nell'agito.

La sollecitudine nell'operare è tale in questo metodo, che preso per comparazione il paese di Linguadoca ove si distilla con più speditezza che altrove, nel tempo che l'alambicco di quella contrada impiega a fare una distillazione, con il metodo di Adam se ne fanno otto.

Il prodotto aumenta di un sesto.

Il risparmio del combustibile è tanto grande che se negli antichi metodi per distillare una data quantità di vino vi volevano cento cinquanta libbre di carbone, con questo metodo

ne bastano venti libbre. La mano d'opera può valersi a tre quarti meno in questo metodo , così vi si fa con quat' opere quella che negli altri ne occupava sedici.

Oggetto interessantissimo è il risparmio dell'acqua per i paesi e località ove non vi sia è fluente, e che conviene attingerla da profonde cisterne, o trasportarla a schiena di animali. L'uso pratico di questo metodo di distillare, dimostra quanta economia esso offre in tale articolo.

Per il gusto delle acquaviti il commercio le classifica nella seguente maniera, cioè: Cognac, Linguadoca, Provenza, Roussillon, Catalogna, Napoli e Sicilia. Questa classificazione nasce dai differenti asperi, che le acquaviti conservano, quali asperi provengono dai differenti modi di distillare nei quali più o meno si conservano il tartaro, la mucillagine, la parte colorante, ed il sapore empireumatico. Secondo nel proposto metodo la più gran parte del fluido distillabile non è a contatto con il fuoco, così le parti che possono alterare il sapore dell'acquaviti difficilmente vi si mescolano ed il prodotto viene migliore.

La buona qualità delle acquaviti ne facilita

lo smercio, onde chi converte il suo vino in tal prodotto deve averlo il migliore possibile, e così è sicuro di venderlo, e riscuotere il profitto che brama.

La sicurezza di agire è l'ultimo enunciato vantaggio che presenta il presente metodo, essendo in questo impossibile che il vino monti sul cappello dell' alambicco a punti per il canale ove si scarica l'acquavite, quindi non può andar via il detto cappello ed incendiarsi l'alcool con pericolo di comunicarlo all' edificio, e far correr rischio della vita agli operaj.

Maniera di condurre la distillazione.

Entrano tutte le parti del distillatorio come si vedono nella tavola, e come si descrive alla spiegazione degli istrumenti, osservasi che tutte le viti sono ben serrate, e che nei punti uniti mediante dette viti, vi sono frappeggi del molli e contornati. Sia il tipo *LLLL* pieno di vino da distillarsi, ed il tipo *NNNN*, ed i recipienti *FF* pieni di acqua; la prima cosa che deve farsi è di aprire la chiave *q* ed il tubo *g* per aspirare di vino la caldara *B* aprendo la sua chiave *f*, e le chiavi *r* e del tubo *NNN*: Se capiere che la caldara *B* è piena allorchè la chiave *r* ince-

mincia a bollire . Allora si chiudono queste chiavi *a m* per aprire le due seguenti *m m*, e così il vino scende nei due vasi *D D* fino alla chiave *g* ed al tubo *g* che si chiudono unitamente alle chiavi *r r* per impedire al vino ulteriore scesa.

Così disposto l'apparecchio si fa scaldare con violenza la caldare *B* scolo incominci a bollire , ed i vapori che si sprigionano con forza arrivano al fondo del contiguo vaso *D* e fecolano bollire il vino che esso contiene : la stessa accade in seguito all' altro vaso *D*. Quando dal secondo vaso *D* incomincia a sprigionarsi qualche poco di fluido i vasi *E E* sono subito riscaldati, ed in conseguenza anche l'acqua nelle quale sono浸arsi a metà. Allorchè quest' acqua è giunta circa al sessantiduo grado di calore , secondo il termometro di Beaumur , i vapori si dividono cioè la parte flemmatica non potendo conservare questo grado di calore si condensa nel fondo del vaso *E E*, nel tempo che la parte spiritosa troppo calda per esser anch' essa condensata traversa il tubo *K K* ed arriva al primo serpentino *a a* ove dividea liquida cedendo il suo calorico al vino in cui egli è sommerso, ed il fluido che si forma traversa il secondo serpentino *e e* ed

in fine serie dall' apertura q per essere ricevuto dalla botte p .

*Capitolo de' metodi nel tempo
della distillazione.*

Bisogna continuamente osservare che la cella B , che è esposta al fuoco sia piena cioè non bruci , il che si ottiene aprendo di tempo in tempo la chiave d e secondo che il vapo salirà con maggiore o minor impeto si giudicherà se conviene farvenne passare dell' altro , aprendo la chiave e e f .

Durante la distillazione bisogna mantenere il grado di temperatura dell' acqua del refrigeratorio FF a quel punto che conviene per ottenere un' acquavite di maggior o minor forza , mentre del grado del calore dell' acqua dipende quello dell' alcool , o acquavite. Quando si deve rinovare la detta acqua si apre la chiave del tubo X , e le chiavi h e i .

Se si conduce la distillazione a norma di quanto si è prescritto si avrà sempre un filo di acquavite , o alcool , quale terminando di essere del grado che si desidera , si termina l'operazione aprendo il canale a , e le chiavi

della caldara *d*, e quando questa sarà rotata si aprano perimenti le chiavi rosse che assicurano i vasi *DD EE*. Se poi si giudicasse che il residuo di questi vasi *DD EE* contenesse ancora qualche poco di alcool, allora si fa passare questo nella caldara *B* sotto in un' altra distillazione: schieva l'azione del fuoco, e la circolazione per tutto l'apparecchio.

Effetto di una distillazione.

La caldara *B*, ed i due vasi *DD EE* avendo in proporzione alla scala dei palmi che è nella tavola, contengono quarantadue boccali misura romana. Per distillare questi 42 boccali si vogliono tre ore, onde in ventiquattr' ore si passeranno otto distillazioni, oieno boccali trecentotrentasei, e si raccoglieranno cinquantasette boccali di spirito che segna gradi 25 all' arcometro.

Un uomo governa questa distillazione quando abbia preparato l'occorrente.

*Spiegazione degli asterischi
che sono nella tavola.*

AAAA Fornello.

a Censuro.

B Caldara di rame.

C Cappelletto della detta caldara.

c Condotto che si apre quando si
vuota la caldara.

d Chiave aprendo la quale si vuota
la caldara.

e Chiave che fa conoscere se la
caldara è piena.

f Canale di rame per cui entra il
vino nella caldara.

DD Vasi di rame ovali che si riempiono
di vino fino al punto g.

g Chiave del primo vaso.

g Tubo del secondo vaso.

EE Vasi ovali di rame la cui metà
superiore è situata in FF.

FF Refrigeratore.

hh, Chiavi per vuotare detto refrige-
ratore.

GGGG Castello di legno che sostiene i
quattro vasi.

HHHH Tubi curvi, che nei punti IIIII
penetrano i vasi DD EE.

kkkkkkkk Estremità del Tubi I e I con varj
perfori.

II Tubo di ritorno.

III Tubi che dal fondo dei vasi DD
EE comunicano con il Tubo II
mmmm Chierri che intersestano, o danno
comunicazione alli vasi DD
EE mediante il Tubo II.

KK. Tubo che conduce i vapori dell'
ultimo vaso E nel
nn Serpentino , situato nel

LLLL Tino di legno che si riempie di
vino.

MM Tubo che porta il liquore del
serpentino nn in oo.

oo Serpentino situato nel

NN Tino di legno.

O Chiere che versa il liquore del
serpentino in

p Botte

QQQ Tubo che porta i vapori del vino
del primo tino lungo il secondo
dal quale sortono per l'apertura
q che comunica col serpen-
tino oo.

RR Tabo che condace il vino del tinco
L nella caldara, e nel due vad
 DDaprendo la chiave *cc* quelle
mm

SS Tabo per rustare lateralmente il
 vino del tinco *L* e portarlo nel
 vad aprendo la chiave *z*.

TT Tabo che empie di vino *L* aprendo
 la chiave *z*.

VV Tabo che riceve l'acqua per man-
 darla al tinco *n* aprendo la chia-
 ve *z*.

XX Tabo che porta l'acqua del tinco
n al refrigeratorio *FF* aprendo
 la chiave *xx*.

ZZ Tabo che mostra quando il tinco *L*
 e pieno tenendo aperta la chiave,
zz *z*.

3. Questo asterisco si vede ripetuto
 ventisei volte in tutti i pezzi
 che uniscono assieme mediante
 viti, e galletti.



